

# INSTRUCTION UTILISATEUR TABLE DE CUISSON



SPV264HB

Nous cuisinons si bien ensemble **Sauter**



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit SAUTER et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle génération d'appareils ergonomiques et intuitifs, qui s'intègrent harmonieusement dans votre cuisine. Pour répondre à vos attentes, notre gamme de produits s'étend aujourd'hui des fours, tables de cuisson, cuisinières et hottes aux micro-ondes, lave-vaisselle et aux réfrigérateurs intégrables. Tous sont conçus et fabriqués avec une attention extrême au service de votre plaisir et de votre confort.

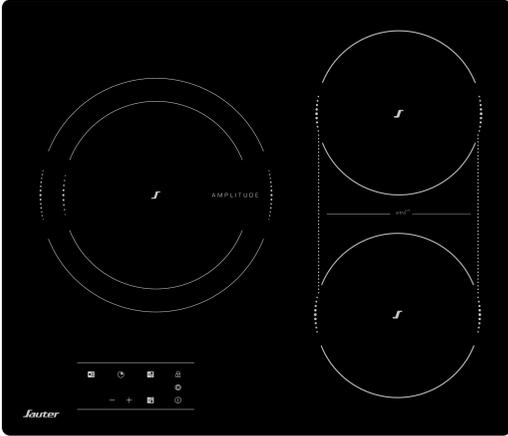
Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

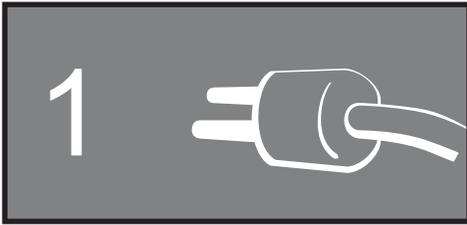
Connectez-vous aussi sur notre site où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles pour vous permettre d'exercer vos talents de chef.

Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos réalisations gourmandes et nous espérons que votre achat vous apporte entière satisfaction.

<b>FR</b>	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN <b>PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCHES SENSITIVES</b> .....	5
<b>EN</b>	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING <b>CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL</b> .....	10

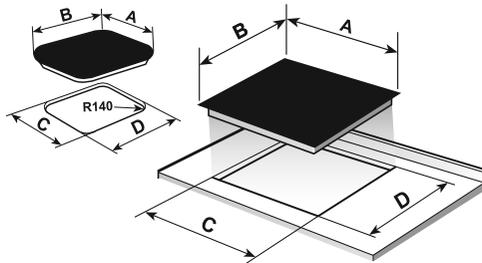
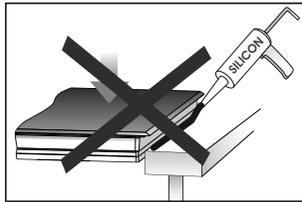
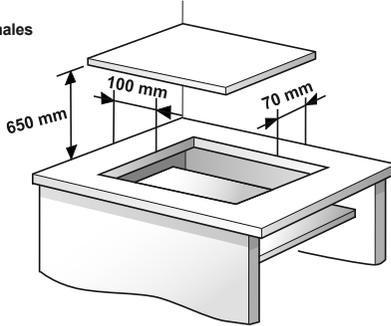
0





## Montage / Installation

Minimum distances / Distances minimales



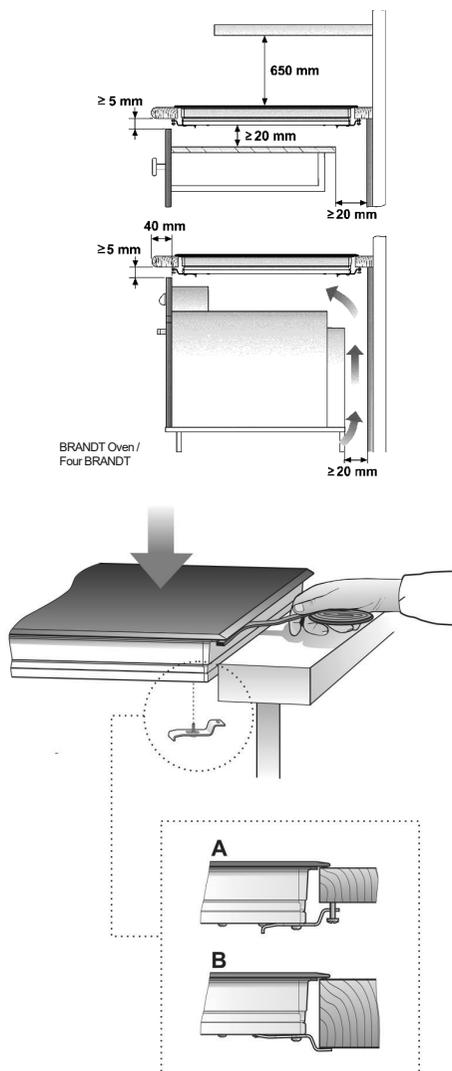
A	B	C	D
600	510	560	490

# TABLE DES MATIERES

## Montage / Installation

Minimum distances / Distances minimales

### INSTALLATION SYSTEM





## Avertissements de sécurité:

⚠ En cas de bris ou de fissures du verre céramique, il est recommandé de débrancher immédiatement la table de cuisson pour éviter les chocs électriques.

⚠ Le présent appareil ne fonctionne ni avec une minuterie externe (non intégrée à l'appareil) ni avec un système de télécommande séparé.

⚠ Il ne faut pas nettoyer cet appareil à la vapeur.

⚠ Il est possible que l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant le fonctionnement. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants. Il est obligatoire pour les enfants de moins de 8 ans de ne pas s'approcher du foyer, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

⚠ Cet appareil ne peut être utilisé que par des enfants de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont altérées ou qui

manquent d'expérience et de connaissances, UNIQUEMENT s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions adéquates sur l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers que son utilisation comporte. Il est interdit aux enfants non surveillés d'effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

⚠ Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.

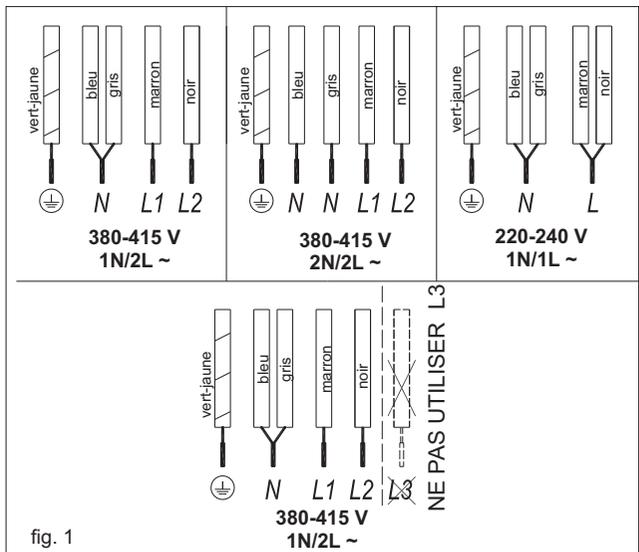
⚠ Attention aux risques de cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans être présent, car celles-ci peuvent prendre feu.

Il ne faut jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau ! Déconnectez dans ce cas l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle, une plaque ou une couverture.

⚠ Évitez de mettre des objets sur les surfaces de cuisson de la table de cuisson, afin de prévenir un éventuel risque d'incendie.

⚠ "Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le réparer par le fabricant ou son service après-vente"

⚠ ATTENTION : N'utilisez que les protecteurs de la table de cuisson conçus par le



**fabricant de la maison ou les protecteurs déjà utilisés dans cet appareil. L'utilisation de protecteurs inappropriés pourrait causer des accidents.**

Le raccordement électrique se fera par l'intermédiaire d'un disjoncteur ou d'une fiche unipolaire, lorsque celle-ci est accessible, en fonction du courant et avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts. Ainsi, la déconnexion est assurée en cas d'urgence et le nettoyage du foyer est possible.



## Utilisation et entretien



### INSTALLATION

#### Placer avec un tiroir à couverts

En cas de montage d'un meuble ou d'un tiroir sous la table de cuisson, il faut prévoir une séparation entre les deux. Il est ainsi possible d'éviter tout contact accidentel avec la surface chaude du boîtier de l'appareil.

La séparation doit être montée à 20 mm sous le couvercle inférieur de la table de cuisson.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifiez avant de brancher la table de cuisson au réseau si la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur l'étiquette de la table de cuisson, placée sous la table de cuisson ou sur la carte de garantie, ou le cas échéant sur la fiche technique, que vous devez conserver avec ce manuel pendant toute la durée de vie du produit.

Il n'y a que le service technique officiel de BRANDT qui peut s'occuper de l'appareil ou le réparer, y compris le remplacement du câble d'alimentation.

Veillez à ce que le câble d'entrée n'entre pas en contact avec le boîtier de la table de cuisson ou le boîtier du four, s'il est installé dans le même appareil.

**⚠️ Avertissement :**  
**Effectuer le raccordement électrique à la terre conformément aux normes en vigueur, sinon de la table de cuisson risque de ne pas fonctionner correctement.**

**⚠️** Des surtensions élevées inhabituelles peuvent endommager le contrôle (comme pour tout appareil électrique).



**Conservez le certificat de garantie ou la fiche technique avec le manuel d'instructions pendant toute la durée de vie du produit. Ceux-ci contiennent des informations techniques importantes.**

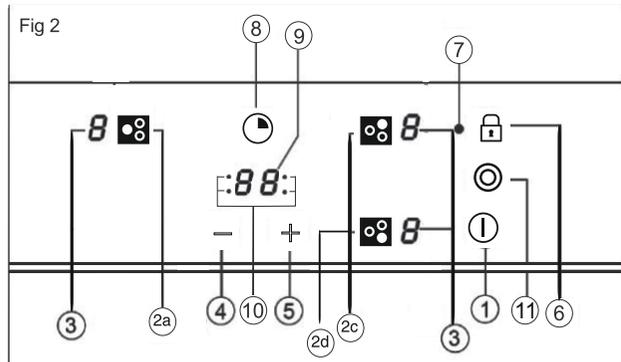
### Manuel d'utilisation du contrôle tactile

#### ÉLÉMENTS DE MANUTENTION (fig. 2)

- ① Touche de marche/arrêt.
- ② Touche de sélection du foyer
- ③ \*\*Affichage de la puissance et/ou de la chaleur résiduelle.
- ④ Touche tactile de puissance "Diminution".
- ⑤ Touche de puissance "Augmentation".
- ⑥ Verrouillage des touches tactiles.
- ⑦ \*\*Témoin de verrouillage
- ⑧ Touche tactile de la minuterie.
- ⑨ \*\*Affichage de la minuterie
- ⑩ Indicateur du foyer minuté
- ⑪ Touche tactile de sélection du brûleur double (plaque chauffante double).

\*\* Visible uniquement lors de l'utilisation de l'appareil.

Manipulez l'appareil à l'aide des touches tactiles. Il n'est pas nécessaire d'exercer une force sur la touche souhaitée, il suffit de l'effleurer du bout du doigt pour activer la fonction souhaitée.



Chaque action est notifiée par un bip sonore.

#### MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

La table de cuisson est verrouillée lors du premier raccordement et le témoin lumineux (7) correspondant s'allume. Pour le déverrouiller, toucher d'abord la touche de verrouillage (6) jusqu'à ce que le témoin (7) s'éteigne.

1 Appuyez sur la touche tactile d'activation (1) pendant au moins une seconde.



La touche tactile est activée et une valeur de 0 apparaît avec une luminosité de 50% sur tous les affichages de puissance (3).

En cas d'indication de chaleur résiduelle dans une zone avant la mise en marche, l'affichage continue en indiquant " H " au lieu de 0.

Si vous ne touchez à rien pendant les 10 secondes suivantes, la touche tactile s'éteint automatiquement.

**Avertissement:** Lors de la première utilisation, l'indication H peut apparaître sur l'affichage de la puissance. Elle est liée à l'opération de configuration et ne signifie pas que la zone de cuisson est chaude.

## MISE EN MARCHÉ D'UN FOYER

Une fois que le contrôle tactile a été activé par le biais de la touche tactile  1 les indicateurs de puissance des foyers affichent un 0 (3).

1 Appuyer sur la touche correspondant au foyer sélectionné (2).

2 A l'aide de la touche — ou + (4 / 5), sec choisir le niveau de puissance souhaité.



**Avertissement:**

**Il faut d'abord sélectionner un foyer pour le faire fonctionner. En cas d'utilisation d'un foyer, vérifiez la luminosité de l'affichage de la puissance. Après avoir choisi un foyer, la luminosité doit augmenter.**

**Mise en marche rapide à la puissance maximale :** Dès que vous avez sélectionné le foyer appuyez une fois sur la touche tactile —(4). La zone de chauffe sera activée à pleine puissance.

## LA DÉSACTIVATION DU FOYER

1 Il faut préalablement sélectionner le foyer.

2 En utilisant la touche tactile — (4) abaissez le niveau de puissance à 0.

Si vous maintenez les touches tactiles + ou — enfoncées, elles augmentent ou diminuent successivement avec un intervalle de 0,5 seconde.

Un seul foyer peut être sélectionné en même temps.

### Alternatives d'arrêt rapide :

i) Une fois que l'utilisateur a mis le doigt sur la touche de sélection pendant 2 secondes, la zone correspondante est désactivée.

ii) Il suffit d'appuyer simultanément sur les touches tactiles — et + (4/5) pour que le foyer s'éteigne rapidement.

## INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Quand la surface du verre atteint une température susceptible de provoquer des brûlures, l'indicateur d'alimentation du foyer affiche un H.

Quand ce risque disparaîtra,

i) l'écran s'éteint (si l'appareil est en veille),

ii) ou affiche 0 (si l'appareil est toujours en marche).



**Avertissement:** Lors de la première utilisation, l'indication H peut apparaître sur l'affichage de la puissance. Elle est liée à l'opération de configuration et ne signifie pas que la zone de cuisson est chaude.



**Avertissement :** Le symbole H est utilisé dans tous les cas pour des raisons de sécurité. Bien que l'alimentation soit coupée pendant une longue période, après la mise sous tension, l'indication H apparaît.

## LA DÉSACTIVATION DE L'APPAREIL

Il est possible d'éteindre l'appareil à tout moment en appuyant sur la touche générale de mise en marche/arrêt  (1). Au cours du mode veille, un H apparaîtra dans les zones qui sont chaudes. Il n'y a pas de lumière sur les autres écrans.

## Fonction VitroTech

Si votre table dispose de cette option, La fonction VitroTech offre la possibilité d'utiliser la zone avant droite, la zone arrière droit et la zone entre eux en même temps, selon la taille du pot ou poêle.

ACTIVER la fonction VitroTech

1.Appuyez sur 2c et 2d en même temps min 2sec. Lorsque la fonction VitroTech est activée, les indicateurs de zone pont s'allument.  
2. Sélectionnez la puissance souhaitée (de 1 à 9) à l'aide de la touche tactile + ou — (4/5).

ARRÊT Fonction VitroTech

1.Appuyez sur 2c ou 2d ou 2c et 2d en même temps min 2sec. Lorsque la fonction VitroTech est désactivée, les indicateurs de zone modulable s'éteignent.

## Plaque chauffante à double brûleur

Dans le cas où votre appareil dispose de cette option, la plaque de cuisson à double brûleur offre la possibilité d'utiliser l'anneau intérieur ou aussi, en plus, l'anneau extérieur, selon la taille de la casserole ou de la poêle.

## MISE EN MARCHÉ DE LA DOUBLE PLAQUE CHAUFFANTE

- 1 La plaque chauffante correspondante doit être sélectionnée.
- 2 Sélectionner la puissance souhaitée (de 1 à 9) à l'aide de la touche tactile  ou  (4/5).
- 3 Pour activer le double brûleur, il faut appuyer sur la touche  (6) de la zone de chauffe double. Au moment de l'activation cette zone, son indicateur (8) s'allume.

## LA DÉSACTIVATION DE LA DOUBLE ZONE DE CHAUFFE

- 1 On sélectionne la touche par laquelle la zone de chauffe à double brûleur a été allumée précédemment.
- 2 Pour désactiver le double brûleur, il faut appuyer sur la touche  (6) de la zone de chauffe double. L'indicateur du double brûleur (8) s'éteint et la bague extérieure est désactivée



## Verrouillage des touches tactiles du foyer

Afin d'éviter toute manipulation indésirable, vous pouvez verrouiller l'ensemble de l'appareil, à l'exception de la touche de marche/arrêt, à l'aide de la touche tactile de verrouillage  $\hat{m}$  (6). Ce fonctionnement est utile pour la sécurité des enfants. Lorsque le verrouillage est activé, le voyant de verrouillage (7) s'allume.

Néanmoins, il faut se rappeler que lorsque la commande tactile est activée, la touche tactile  $\odot$  (1) vous permet de l'éteindre, même si le verrouillage est activé (le voyant lumineux du verrouillage (7) est allumé).

D'autre part, si la commande tactile est désactivée, la fonction de verrouillage ne permet pas d'utiliser la touche tactile  $\odot$  (1).

Afin de désactiver la fonction de verrouillage, il faut appuyer une nouvelle fois sur la touche de verrouillage  $\hat{m}$  (6). Le voyant de verrouillage (7) s'éteint et la commande tactile est prête à l'emploi.

## VERROU POUR ENFANT

Le verrou pour enfant est différent et plus compliqué que le verrou à clé. L'utilisateur peut activer le verrouillage des touches via un capteur. Mais le verrou pour enfant a besoin d'une séquence de détection. Le verrou pour enfants est utilisé pour empêcher les enfants d'allumer la table de cuisson.

### Activation du verrou pour enfants :

- 1 La table est mise en marche par la touche  $\odot$  (1) Marche/Arrêt.
- 2 Aucun foyer ne doit être sélectionné. Maintenez pendant 3 secondes en même temps les touches  $+$  (5) et  $-$  (4). A la fin de cette période, on entendra un court signal sonore.
- 3 Après le signal sonore, touchez la touche de verrouillage  $\hat{m}$  (6) (il n'est pas nécessaire d'appuyer longtemps). Un long signal sonore retentit, la sécurité enfants est activée et l'affichage de la

puissance affiche "L".

Dès lors, si vous touchez n'importe quelle touche, "L" clignotera à l'écran.

**⚠ Avertissement :** L'état de verrouillage enfant n'est pas enregistré. Lorsque le courant de la table de cuisson est coupé, l'état de sécurité enfant ne peut pas être conservé.

### Désactivation de la sécurité enfant :

- 1 Appuyer en même temps pendant 3 secondes sur les touches  $+$  (5) et  $-$  (4). A la fin de cette période, on entendra un court signal sonore.
- 2 Une fois que le signal sonore a été émis, il suffit d'appuyer sur la touche de verrouillage  $\hat{m}$  (6) (il n'est pas nécessaire d'appuyer longtemps) et un long signal sonore retentira. La sécurité enfant sera alors désactivée et le signal lumineux s'éteindra.

## Cuisson éclair (démarrage automatique de la cuisson)

Cette fonction facilite la cuisson car vous n'avez pas besoin d'être présent pendant qu'elle est en cours. La commande tactile préprogramme le foyer choisi à la puissance maximale et la baisse ensuite au niveau de puissance souhaité (que vous avez sélectionné) après un laps de temps approximatif (voir tableau 1).

Tableau 1

Puissance Sélectionnée	Temps (en minutes) après lequel se déclenche le début de Cuisson Automatique
0	0
1	1
2	3
3	5
4	7
5	9
6	3
7	4
8	5
9	-

## ACTIVATION DE LA FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

- 1 Sélectionnez un foyer.
- 2 Sélectionnez la puissance 9, puis appuyez sur la touche  $+$  (5). Une fois ceci effectué vous devez réduire la puissance au niveau souhaité (par exemple 6). Une fois que la fonction de cuisson automatique est lancée, l'indication "A" clignote sur l'écran avec le niveau de puissance désiré.

## LA DÉSACTIVATION DE LA FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

Après qu'au moins 10 secondes se soient écoulées depuis le départ de la fonction de démarrage automatique de la cuisson :

- 1 Il faut sélectionner le foyer.
- 2 Appuyez sur la touche tactile  $+$  (5) jusqu'à ce que l'indicateur atteigne le niveau 9 et la fonction de démarrage automatique de la cuisson sera désactivée.

## Fonction de minuterie

Cette fonction facilite la cuisson, car il n'est pas nécessaire d'être présent tout au long du processus : les foyers dont la minuterie a été programmée s'éteignent automatiquement après l'écoulement du temps programmé. Il y a une minuterie distincte pour chaque foyer.

Vous pouvez programmer des durées allant de 1 à 99 minutes. Il est possible de programmer tous les foyers individuellement et simultanément.

## CHRONOMÉTRAGE D'UN FOYER

- 1 Le foyer à minuter doit être sélectionné.
- 2 Sélectionnez un niveau de puissance pour le foyer de 1 à 9 à l'aide des touches  $+$  ou  $-$  (5/4).
- 3 Appuyez sur la touche tactile de l'horloge  $\odot$  (8). L'indicateur de minuterie (9) affichera 00. Selon le modèle, l'indicateur de foyer minuté (10) clignote.



Sur l'indicateur de puissance (3), **L** clignotera pendant la durée fixée.

- Immédiatement après, entrez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, en utilisant les touches tactiles **—** ou **+** (5/4)

Lorsque l'indicateur de puissance(3) cesse de clignoter, il commence automatiquement à décompter le temps. L'affichage du foyer minuté respectif (9) continuera de clignoter.

Ou, lorsque le compte à rebours démarre, le niveau de puissance concerné et **L** clignoteront alternativement sur l'indicateur de puissance (3) du foyer concerné. Lorsque l'horloge atteint 01, elle passe du compte à rebours des minutes aux secondes.

À la fin du temps de cuisson sélectionné, le foyer programmé s'arrête et l'horloge émet une série de signaux sonores durant plusieurs secondes. L'indicateur de la minuterie affichera un 00 clignotant à côté du foyer qui a été arrêté.

Si vous souhaitez chronométrer un autre foyer en même temps, répétez les étapes 3 et 4.

Si le foyer désactivé est chaud, son indicateur affiche un H. Si non, il affiche un 0. Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur la touche Minuterie.

## MODIFICATION DE L'HEURE PROGRAMMÉE

Pour modifier le temps programmé, vous devez appuyer sur la touche du foyer minuté (2) pour la sélectionner, puis sur l'horloge **⌚** (8) Vous pouvez ensuite lire et changer le temps.

## DÉCONNEXION DE LA MINUTERIE

Si vous souhaitez arrêter la minuterie avant la fin de la durée programmée

- Sélectionnez d'abord le foyer, puis appuyez sur la touche de l'horloge **⌚** (8)
- Utilisez la touche tactile **—** (4) pour réduire le temps à 00. L'horloge est arrêtée.

## Méthode alternative :

Après la sélection de la zone si la touche tactile de la minuterie est enfoncée pendant deux secondes, la minuterie associée sera annulée.

## Fonction d'arrêt de sécurité

Si, en raison d'une erreur, un ou plusieurs foyers ne s'éteignent pas, l'appareil sera automatiquement déconnecté après un certain temps (voir tableau 2).

### Tableau 2

Niveau de Puissance sélectionné	TEMPS MAXIMAL DE FONCTIONNEMENT (en heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Lorsque la fonction " arrêt de sécurité " a été déclenchée, un 0 est affiché si la température de la surface du verre n'est pas dangereuse pour l'utilisateur ou un H s'il y a un risque de brûlure.

Pour rebrancher l'appareil, éteignez-le en appuyant sur la touche marche/arrêt **⏻** (1) puis rallumez-le.

**⚠** Gardez le panneau de commande des foyers propre et sec en permanence.

**⚠** En cas de problèmes de fonctionnement ou d'incidents non mentionnés dans ce manuel, débranchez l'appareil et contactez le service technique BRANDT.

## 3 Entretien

### Recommandation pour la bonne utilisation des plaques vitrocéramiques

\* Utilisez des casseroles ou des poêles à fond épais et complètement plat.

- \* Les casseroles d'un diamètre plus petit que le foyer indiqué ne sont pas recommandées.
- \* Ne pas glisser les casseroles et les poêles sur le verre car elles pourraient le rayer.
- \* Bien que le verre puisse résister aux chocs de grandes casseroles et poêles sans bords tranchants, essayez de ne pas le heurter.
- \* Pour éviter tout dommage éventuel sur la surface du verre, évitez de faire glisser les marmites et les casseroles sur le verre et gardez leurs bases propres et bien entretenues.

**⚠** Essayez de ne pas renverser de sucre ou de produits contenant du sucre sur le verre lorsque la surface est chaude, car cela pourrait l'endommager.

## Nettoyage et entretien

Pour maintenir l'appareil en bon état, nettoyez-le à l'aide de produits et d'instruments appropriés une fois qu'il a refroidi. Cela facilitera le travail et évitera l'accumulation de saleté. N'utilisez jamais de produits de nettoyage durs ou d'outils qui pourraient rayer la surface ou de l'équipement à vapeur.

**⚠** Une casserole ou une poêle peut rester collée au verre parce qu'un produit a fondu dessous. N'essayez pas de soulever la casserole lorsque le foyer est froid ! Cela pourrait provoquer la rupture du verre.

**⚠** Ne marchez pas sur le verre et ne vous appuyez pas dessus car il pourrait se briser et provoquer des blessures. N'utilisez pas le verre comme surface pour poser des objets.



## Considérations environnementales



Le symbole sur le produit ou son emballage signifie que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Ce produit doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est retiré correctement, vous éviterez de nuire à l'environnement et à la santé publique, ce qui pourrait se produire si ce produit n'est pas manipulé correctement. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, le service des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Les matériaux d'emballage utilisés sont respectueux de l'environnement et peuvent être entièrement recyclés. Les composants en plastique sont marqués >PE<, LD, EPS, etc. Jetez les matériaux d'emballage, comme les déchets ménagers, dans votre container local.

## Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le service technique, effectuez les vérifications spécifiées ci-dessous.

**L'appareil ne fonctionne pas :**  
Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché.

**Le récipient colle au verre :**  
S'il y a de la matière en fusion entre la casserole et le verre, réglez le foyer à la puissance maximale et essayez de les séparer.

**Erreur de capteur unique :**  
Si l'un des capteurs est actif pendant plus de 10 secondes, cette situation d'erreur se produit et le code d'erreur «F1» s'affiche. Cette erreur peut être liée à différentes origines. L'un d'eux est qu'il peut y avoir un objet (fourchette, couteau...) sur l'un des capteurs.

Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet sur le bandeau de commande et que le verre de la table de cuisson est essuyée avec un chiffon sec. Si la situation d'erreur persiste après cette solution, veuillez retirer la prise ou désactiver l'interrupteur à fusible pendant 10 secondes.

**Erreur de capteur multiples :**  
Si plus de 2 capteurs sont détectés en même temps, cette situation d'erreur se produit et le code d'erreur "F2" s'affiche.

### Raisons potentielles du problème :

- Il peut y avoir un objet (récipient...) ou une accumulation d'eau (débordement de liquide du récipient...) qui recouvre plus de 2 capteurs.
- L'emplacement du contrôle tactile peut être exposé à plus de chaleur ou de vapeur (du bas du four de la table de cuisson...).

Veuillez vous assurer qu'il n'y a aucun objet sur les capteurs et éteignez

toutes les sources de vapeur et de chaleur. Ensuite, le verre de la table de cuisson est essuyé avec un chiffon sec. Si la situation d'erreur persiste après cette solution, veuillez retirer la prise ou désactiver l'interrupteur à fusible pendant 10 secondes.

**Erreur de la FC :**  
Message Fc sur la commande et arrêt des foyer: Surchauffe dans l'électronique. Laissez la plaque de cuisson refroidir un moment.

**BRANDT** se réserve le droit d'apporter à ses manuels les modifications qu'elle juge nécessaires ou utiles, sans affecter les caractéristiques essentielles du produit.

# 5 Service consommateurs



## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

*Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:*

> consulter notre site :

**[www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com)**

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs  
SAUTER  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 05** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S.  
au capital social de 100.000.000 euros.  
RCS Nanterre 801 250 531.

### **Pièces d'origine :**

*Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.*



## INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 25 25** Service gratuit  
+ prix appel

We cook so well together with *Sauter*

Dear Customer,

Discovering Sauter products means experiencing unique emotions.

The attraction is immediate from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others. Next, comes the irresistible urge to touch it.

Sauter's design makes extensive use of robust and prestigious materials. By combining state-of-the-art technology with top quality materials, Sauter produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food.

We hope that you enjoy using this new appliance. Thank you for choosing a Sauter product.

[www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com)

# IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS



## Safety warnings:

**⚠** If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the hob to avoid electric shocks.

**⚠** This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.

**⚠** Do not steam clean this device.

**⚠** The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the hob unless they are permanently supervised.

**⚠** This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who are lacking of experience and knowledge, **ONLY** when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done by **unsupervised**

children.

**⚠** Children must not play with the device.

**⚠** Precaution. It is dangerous to cook with fat or oil without being present, as these may catch fire. Never try to extinguish a fire with water! in this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.

**⚠** Do not put any object on the cooking areas of the hob. Prevent a possible fire hazard.

**⚠** "If the mains cord is damaged, should be replaced by the manufacturer or its after sales service"

**⚠ CAUTION: Use**

**only cooktop protectors appropriately designed by the household manufacturer or the protectors already used in this appliance. The use of inappropriate protectors could cause accidents.**

## Installation

### Emplacement with cutlery drawer

If you wish to mount furniture or a drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device housing is thus prevented.

The board must be fitted 20 mm under the bottom cover of the hob.

## Electrical connection

Before you connect the hob to the

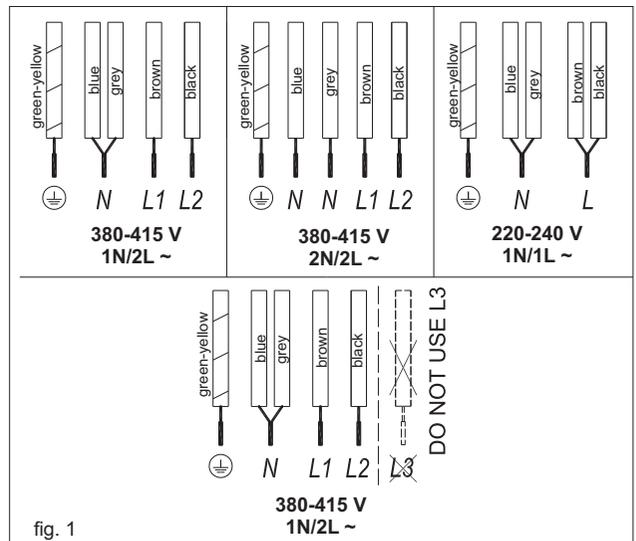


fig. 1



mains, check if the voltage and frequency match those specified on the hob label, which is placed under the hob or on the Guarantee card, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

## Use and Maintenance

### User instructions of the Touch Control

The electrical connection will be via an all-pole circuit breaker or plug, whenever accessible, in accordance with the current and with a minimum 3 mm distance between contacts. This ensures disconnection in emergencies and allows hob cleaning.

Only the BRANDT official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

Ensure that the inlet cable does not come into contact with the hob housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

#### Warning:

**⚠ The electrical connection must be properly grounded, following current regulations, otherwise the hob may malfunction.**

**⚠ Unusual high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).**

**📖 Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.**

#### HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

- ① On/off touch key.
  - ② Hot plate selection touch keys.
  - ③ \*\*Power and/or residual heat displays.
  - ④ "Decrease" power touch key.
  - ⑤ "Increase" power touch key.
  - ⑥ Locking touch key for the rest of touch keys.
  - ⑦ \*\*Lock icon.
  - ⑧ Timer touch key.
  - ⑨ \*\*Timer display
  - ⑩ The timed cooking surface indicator
  - ⑪ Double burner selection touch key (double hot plate).
- \* Depending on model  
\*\* Only visible while running.

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function.

Each action is notified by a beep.

#### SWITCHING ON THE DEVICE

When the hob is connected for the first time, it will be locked and the related pilot light (7) will be on. To unlock it, first touch the locking touch key ⑥ until the

pilot light (7) switches off.

- 1 Touch the switching on touch key ① (1) for at least one second.

The Touch Control is activated and a 0 appears with 50% brightness on all the power displays (3).

If any zone has residual heat indication before switch on, the display continues showing "H" instead of 0.

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically.

#### SWITCHING ON A HOT PLATE

Once the Touch Control has been activated by means of the touch key ① (1), the power indicators of the hot plates will display a 0 (3).

- 1 Press the touch key for the selected hot plate (2).
- 2 Using the touch key — or + (4/5), choose the desired power level.

The — and + touch keys are repetitive, so if you keep them pressed they increase or decrease with a 0.5 second interval.

Only one hot plate can be selected at the same time

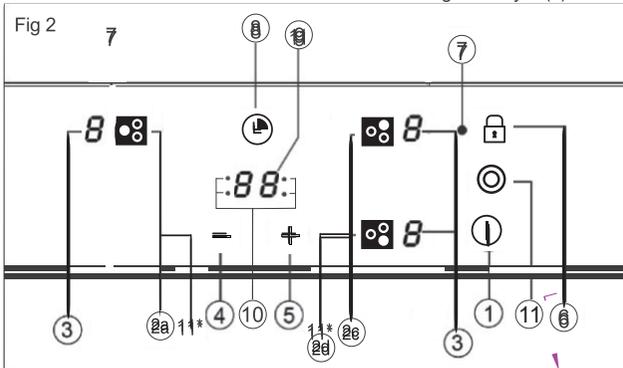
#### Warning:

**⚠ To operate a hot plate, it must be selected first. When you want to use a hot plate, check the brightness of the power indicator. After choosing the hot plate, the brightness of power indicator should increase.**

**Quick switch-on at maximum power:** Once you have selected the hot plate, press the touch key — (4) once. The hot plate will be activated at full power.

#### SWITCHING OFF THE HOT PLATE

- 1 The hot plate must previously be selected.
- 2 Using the touch key — (4), lower the





power level to 0.

#### Quick switch-off alternatives :

- i) If user keep finger on the selection sensor for 2 seconds, the related zone will be switched off.
- ii) When you press touch keys — and + (4/5) simultaneously, the hot plate will switch off quickly.

#### RESIDUAL HEAT INDICATOR

The power indicator of the hot plate will display an H when the glass surface reaches a temperature that could cause burning.

When this risk disappears,

- i) the display switches off (if the device is in stand by),
- ii) or displays 0 (if the appliance is still running).



#### Warning:

**In a first run, H indication may appear in a short time on the power display. This showing is related with setup operation and it does not mean the cooking zone is hot.**



#### Warning:

**H indication is used for the safety purposes in any case. Even if the power is cut off for a long time, after power on, H indication appears.**

#### SWITCHING OFF THE DEVICE

The device can be switched off at any time by pressing the general on/off touch key (1). In standby mode an H will appear in the zones that are hot. The rest of the displays will not light up.

#### Double burner hot plate

If your cooker has this option, the double burner hot plate offers the possibility of using the inside ring or also, in addition, the outside one, depending on the size of the pot or pan.

#### SWITCHING ON THE DOUBLE HOT PLATE

- 1 The related hot plate must be selected.
- 2 Select the desired power (from 1 to 9) using the touch key ⊖ or ⊕ (4/5).
- 3 Press the double hot plate touch key (6) to activate the double burner. When the double zone will be activated, double zone indicator (8) light on.

#### SWITCHING OFF THE DOUBLE HOT PLATE

- 1 The key, by which its double burner hot plate was switched on previously is selected.
- 2 Press the double hot plate touch key (6) to deactivate the double burner. The double burner indicator (8) will light off and the outer ring will be deactivated

#### VitroTech Function

If your cooker has this option, the VitroTech function offers the possibility of using the right front zone, right left zone and the zone between them at the same time, depending on the size of the pot or pan.

#### SWITCHING ON Bridge Function

1. Press 2c and 2d at the same time min 2sec.

When the bridge function will be activated, VitroTech zone indicators light on.

2. Select the desired power (from 1 to 9) using the touch key + or — (4/5).

#### SWITCHING OFF VitroTech Function

1. Press 2c or 2d or 2c and 2d at the same time min 2sec.

When the VitroTech function will be deactivated, bridge zone indicators light off.

#### Locking of the touch keys of the cooking hob

To prevent undesired manipulation you can lock the entire unit, except for the on/off touch key, using the locking touch key (6). This function is useful for child safety. When the lock is activated, the lock indicator light (7) comes on.

However, remember when the touch control is on, the on/off touch key (1) allows you to switch it off, even if the lock is activated (the lock indicator light (7) on).

On the other hand, if the touch control is switched off, the locking function does not allow the on/off touch key (1) to be used.

To deactivate the locking function, press the locking touch key (6) once again. Lock indicator (7) light off and the touch control will be ready for use.

#### CHILD LOCK

The child lock is different and more complicated than key lock. User can activate key lock via one sensor. But

child lock need a sensor sequence. The Child Lock is being used to prevent children from turning on the hob.

#### Activating Child Lock :

1. The hob is switched on via (1) On/Off touch key,
2. Any zone should not be selected. When any zone is not selected, touch simultaneously the increase power key + (5) and the decrease power key — (4) for 3 seconds. Then, a short buzzer sound will be heard.

3. After buzzer signal, touch the (6) locking touch key (there is no need to keep press for a long time) and a long buzzer sound is heard and the Child Lock will be activated and all power display shows "L".

During Child Lock, if user touch any sensor (Main sensor included), "L" will flash on display.

**Warning :** Child lock status is not being stored. If the energy of the hob is butted, child lock status could not be preserved.

#### Deactivating Child Lock :

To be able to deactivate Child Lock, the Child Lock should be activated before and all power display show "L"

1. Touch simultaneously the increase power key + (5) and the decrease power key — (4) for 3 seconds. Then, a short buzzer sound will be heard.
2. After the buzzer signal, touch the locking touch key (there is no need to press for a long time) and a long buzzer sound will be heard. Then, the Child Lock will be deactivated and the indicator will be light off.

#### Flash Cooking (Automatic cook start)

This function facilitates cooking as you do not need to be present while it is being done. The touch control pre-programmes the chosen hot plate at the maximum power and subsequently lowers it to the desired power level (which you have selected) after an



an approximate amount of time (see table 1).

**Table 1**

Selected Power	Automatic Cook Start Function (in minutes)
0	0
1	1
2	3
3	5
4	7
5	9
6	3
7	4
8	5
9	-

### SWITCHING THE AUTOMATIC COOK START FUNCTION ON

1 The hot plate must be selected.

2 Select power 9 and then press power touch key + (5). After using the touch key you must lower the continuous cooking power to the desired level, (for example 6). When the automatic cook function starts "A" indication flashes with desired power level on the display.

### SWITCHING THE AUTOMATIC COOK START FUNCTION OFF

After at least 10 seconds have elapsed since the beginning of the automatic cook start function:

1 The hot plate must be selected.

2 Press touch key + (5) till the indicator reaches level 9 and the automatic cook start function will be deactivated.

### Timer Function

This function makes it easier to cook, as you do not need to be present throughout the process: the timed hot plate(s) will switch off automatically after the set time has lapsed. There is a separate timer for each hot plate, which allows all of the hot plates to be timed simultaneously.

With these models you can use the clock as a timer for the hotplates for

times ranging from 1 to 99 minutes. All the cooking areas can be programmed individually and in a simultaneous manner.

### TIMING ONE HOTPLATE

1 The cooking zone to be timed must be selected.

2 Select a power level for the hotplate from 1 to 9 using the touch keys + or - (5/4).

3 Press the clock touch key (8). Timer indicator (9) will display 00. Depending on the model, the timed cooking surface indicator (10) will flash.

On the power indicator (3),  will flash during the time set.

4 Immediately afterwards, enter a cooking time between 1 and 99 minutes, by using the touch keys or + (5/4).

When the power indicator (3) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The respective timed hotplate display (9) will continue flashing.

Or, when the countdown starts, the relevant power level and  will flash alternately on the power indicator (3) of the relevant heater area.

When the clock reaches 01, it will switch from counting down minutes to seconds.

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds. The timer indicator will display a flashing 00 beside the hotplate that has been disconnected.

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 3 and 4.

If the heating zone turned off is hot, its indicator displays an H or otherwise an 0. To turn off the audible signal touch any sensor.

### CHANGING THE PROGRAMMED TIME

To change the programmed time, you must press the touch key of the timed hotplate (2) to select it and then the

clock (8). You may then read and change the time.

### DISCONNECTION OF THE TIMER

If you want to stop the timer before the programmed time is up:

1 First select the hotplate and then press clock touch key (8).

2 Use the touch key - (4) to recede the time to 00. The clock is cancelled.

Alternative method :

After zone selection if the timer touch key is pressed for two seconds, the related timer will be cancelled.

### Safety switch off function

If due to an error one or several hot plates do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 2).

**Table 2**

Selected power level	MAXIMUM OPERATION TIME (in hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

When the "safety switch off" function has been triggered, a 0 is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an H if there is a burn risk.

To reconnect the appliance, switch it off by pressing the on/off key (1) and then switch it on again.



**Keep the control panel of the heating areas clean and dry at all times.**



**In case of operating problems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the BRANDT technical service.**

# 3

## Maintenance



### Recommendation for the good use of vitroc ceramic hobs

- \* Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- \* Pans with a smaller diameter than the shown heating area are not recommended.
- \* Do not slide pots and pans over the glass as they may scratch it.
- \* Although the glass can withstand knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- \* To prevent damage to the ceramic glass induction surface, try not to slide the pots and pans over the glass, and keep the bottoms of the vessels clean and in good condition.



**Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass while the surface is hot as these could damage it.**

### Cleaning and maintenance

To keep the appliance in good condition, clean it using suitable products and implements once it has cooled down. This will make the job easier and avoid the build-up of dirt. Never use harsh cleaning products or tools that could scratch the surface, or steam-operated equipment.



**A pot or pan may become stuck to the glass due to a product having melted between them. Do not try to lift the pot while the hot plate is cold! This could cause the glass break.**



**Do not step on the glass or lean on it as it could break and cause injury. Do not use the glass as a surface for putting objects.**

BRANDT reserves the right to make changes to its manuals that it deems necessary or useful, without affecting the product's essential features.

## Environmental considerations



The symbol  on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your

local authority, household waste service or the store where you purchased the product.

The packaging materials used are environmentally-friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, LD<, >EPS<, etc. Dispose packaging materials, like household waste, in your local container.

# 4

## Anomalies



### If something does not work

Before calling the technical service, perform the verifications specified below.

#### The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

#### The pot sticks to the glass:

If there is molten material between the pot and the glass, set the hot plate to maximum power and try to separate them.

#### Single Sensor Error :

If any of the sensors is active more than 10 seconds, this error situation occurs and error code "F1" is showed. This error can be related with different roots. One of them is that there may be an object (fork, knife...) on the any of the sensor.

Make sure that there is no any object on the control unit, hob glass is wiped with a dry cloth. If error situation continue after this solution, please take out plug or switch off fuse switch for 10 second.

#### Plural Sensor Error:

If more than 2 sensors are sensed at same time, this error situation occurs and error code "F2" is displayed.

#### Potential root reasons of the problem :

- There may be an object (pot...) or water accumulation(overflow liquid from pot...) that cover more than 2 sensors
- Touch control location may exposure more heat or steam (from oven bottom of the hob...) Please be sure that there is no any object on the sensors and switched off all steam and heat sources. Then, hob glass is wiped with a dry cloth. If error situation continue after this solution, please take the plug out or switch off the fuse switch for 10 seconds.

#### FC Error:

Fc message on the control and the hot plates switch off: Overheating in the electronics. Let the stove cool for a while.

#### After-sales service

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

Product information concerning the COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) No 66/2014 Informations sur le produit concernant le « RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) No 66/2014 DE LA COMMISSION »			
	Symbol / Symbole	Value / Valeur	Unit / Unité
Model Identification / Modèle		SPV264HB	
Type of Hob / Type de plaque de cuisson:		Electric / Électrique	
Number of Electric Cooking Zone / Nombre de zones de cuisson électriques		3	
Heating Technology / Technologie de chauffage :		Radiant	
Dimension for Zone 1 / Dimension pour la zone 1	∅	∅27/21	cm
Dimension for Zone 2 / Dimension pour la zone 2	∅	∅18*41.5	cm
Dimension for Zone 3 / Dimension pour la zone 3	∅	-	cm
Dimension for Zone 4 / Dimension pour la zone 4	∅	-	cm
Dimension for Zone 5 / Dimension pour la zone 5	∅	-	cm
Energy Consumption per zone 1 / Consommation d'énergie pour la Zone 1	EC (Electric Cooking) / (cuisson électrique)	194	Wh/ kg
Energy Consumption per zone 2 / Consommation d'énergie pour la Zone 2	EC (Electric Cooking) / (cuisson électrique)	194	Wh/ kg
Energy Consumption per zone 3 / Consommation d'énergie pour la Zone 3	EC (Electric Cooking) / (cuisson électrique)	-	Wh/ kg
Energy Consumption per zone 4 / Consommation d'énergie pour la Zone 4	EC (Electric Cooking) / (cuisson électrique)	-	Wh/ kg
Energy Consumption per zone 5 / Consommation d'énergie pour la Zone 5	EC (Electric Cooking) / (cuisson électrique)	-	Wh/ kg
Energy Consumption of hob / Consommation éner- gétique de la plaque de cuisson	EC (Electric Cooking) / (cuisson électrique)	194	Wh/ kg
		1   2	

Measured to EN 60350-2 /  
Mesuré conformément à EN 60350-2:

Energy Saving Tips:	Conseils pour économiser de l'énergie :
Always use pots and pans with even bases.	Utilisez toujours des casseroles et des poêles ayant un fond uniforme.
Activate zone before putting cookware on it.	Activez la zone avant d'y mettre des ustensiles de cuisine.
Use the residual heat of hob.	Utilisez la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson.
Always put the lids on the cookware if possible.	Placez toujours les couvercles sur les ustensiles de cuisine si possible.

## Relations consommateurs France

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

- consulter notre site : [www.brandt.fr](http://www.brandt.fr)
- nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

- nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

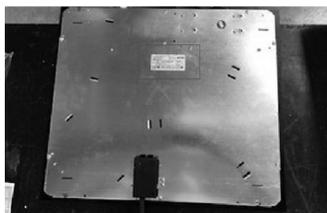
**0 892 02 88 01** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros

RCS Nanterre 801 250 531.

## **INTERVENTIONS FRANCE**

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 25 25** Service gratuit  
+ prix appel

## **Pièces d'origine :**

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.







**SPV264HB**  
**P30029R00**